

编者按

在乡村,这个季节,柿子树上挂满红红的灯笼,每一盏灯笼都凝结着浓浓的秋意。巧手的村妇摘下来,酿成醇香的柿子酒。农人们晚上喝一盅,霜降后的寒意便被驱散,浑身温热。每一种食物都留存着记忆,舌尖上绽放浓浓的乡愁,房县人爱吃卷卷,一碗卷卷菠菜汤,会勾起游子浓浓的乡情。故乡风物,不是简单的一酒一菜,它蕴含乡土情结,也承载着饮食文化。

舌尖上的故乡记忆

人间烟火

房县卷卷

柯洵洵

腊月廿八,卷卷锅里炸。房县农村的风俗,除夕前除了要蒸馒头,磨豆腐,做面果儿,还要炸卷卷。大年三十中午吃团年饭,卷卷是一道必不可少的硬菜。一年到头,家人从四面八方回来,给小孩们荷包里塞满瓜子、面果儿、糖果儿,切好的卷卷端上桌,放过鞭炮,团圆饭才算正式开始。席间家长里短,天南海北,边吃边喝边聊,直到太阳西斜,才满面红光扶醉下桌。这边厨

房里,晚宴又准备好了。

房县卷卷的原材料比较珍贵,制作工序繁杂,平常在普通农家是吃不上,非要等到腊月杀年猪、打豆腐的时候才能一饱口福。卷卷的皮是豆油皮。磨碎的黄豆下锅点卤时,面上会起一层薄薄的油脂,用竹竿兜底抄起,放置通风处晾干。四川人叫它“豆杆儿”,不同的是四川人将其卷成杆状,房县人则任其挂在竹竿上自然成形。因为是黄豆的精华,房县人给它取了个直白的名字——豆油精儿。卷卷的馅儿要选年猪身上的上等五花肉,剁碎后掺小葱、嫩姜、花椒粉、盐等调料,反复摔打上劲儿,揉搓成长条,用润湿的豆油精儿卷起来,在调成糊状的鸡蛋淀粉里过一下,下油锅炸熟,一道美食就做好了。

刚出锅的卷卷色泽金黄,入口脆滑,豆油、猪肉、鸡蛋及葱姜等经菜油一炸,散发出一种独特的酥香。卷卷切段掺菠菜爆炒,荤素搭配,青黄相间,适合下米饭。卷卷与粉条、白菜同煮,是一道既不油腻也不清淡的靓汤。也可以切段装盘做配菜,酒到半酣、菜至微凉时,放到火锅里轻轻一捞,又能下两壶老酒。房县农家大多喝黄酒,嫩滑清甜,与卷卷是绝配。如果是外地游客,一定要细细品尝,那正是“素盘堆出色金黄,玉箸夹起满飘香。但使黄酒能醉客,认作他乡是故乡”。

竹溪有一种类似房县卷卷的美食,当地人称“千子”。所不同的是,“千子”下锅油炸前不用淀粉勾芡封口,炸好后切段装盘即食。在普通人家,若是遇到贵客,会将珍藏的“千子”拿出爆炒或轻炸,撒上红辣椒、葱段以调色,瞬间便是一道色香味俱全的名菜。事实上,把食物卷起来,让五味调和,既非房县卷卷这种菜所独有,也不是某个地方所独创,像春卷、花卷、藕夹、北京烤鸭等,都是将不同食材混合起来,营造出奇妙的舌尖滋味。自唐宋以来,立春时节家家户户都要吃春饼,用面皮将青菜、肉脯裹住,放在盘子里谓之“春盘”。陆游诗云:“绍熙又见四番春,春日春盘节物新。”吃过了春饼,春天就要来了。就像房县人,吃过了卷卷,一年才算圆满画上句号。

随着人们的生活水平提高,“吃卷卷”不再是逢年过节才有的美事。只要想吃,随时都可以做。然而,现在餐桌上的卷卷却少了。老一辈会做卷卷的人逐渐老去,年轻人也习惯了繁华都市里灯红酒绿的生活,再也没有耐心去体味那轻炸慢煮、一派天然的日子了。取而代之的是专门做卷卷的小作坊,虽然做出来的味道还是那个味道,但是那份令人回味的故乡烟火味,早已消失得不见踪影。

这是一个商品极其丰富的年代,尤以酒品为盛。住在城市里的人,想喝酒了,到超市转一圈,想买啥酒有啥酒,随便提一壶,回家喝就行了。但是,要想买到一壶柿子酒来,恐怕连京东商城也不一定有。如果你实在想喝柿子酒,那得要去乡村。

秋天的乡村,是收获的季节,稻谷、红薯、苞谷、芝麻、绿豆、黄豆等一应作物都成熟了,凡是地里有庄稼的乡亲们,都在忙着收秋,放在场院里晾晒,然后归仓的归仓,送人的送人,换钱的换钱。而喜欢喝酒的人家,还要忙着另外一件事,那就是摘些柿子回家,酿造柿子酒。

早些年,乡村的山山岭岭到处都有大柿子树,春去秋来,树上挂满了黄橙橙的柿子,每个柿子都有蒸熟的包子那么大,看着十分喜人。而成熟的柿子,呈金黄色或接近深红色,人们叫它“烘柿”,摘下来可直接食用,吃一口,甜到心里,这是乡村人最喜欢吃的美味。

接近成熟的黄柿子,摘回家,放在楼板上,过几天就成了“烘柿”,一家人都可以拿着吃,能当饭填饱肚子。而大部分柿子摘回家后,被大人们倒在扫得干干净净的地上拍碎,拌上酒曲,装进木桶或酒池里,发酵半个月,上甑子烤出来,就是柿子酒了。

柿子酒烤出来,装到几个坛坛罐罐里,啥时候想喝了,就去打一吊子。倒进碗里,啜一口,满嘴香。再啜一口,全身温热,心情愉悦。疲乏者,感觉浑身来劲,干啥都有精神了。因此,在过去很长的历史时期,乡村的柿子酒都被视为待客的上等酒。

酿造柿子酒的兴盛之时,是在上世纪八十年代初。那年月,乡村漫山遍野都是柿子树。到了秋天,果实累累,家家户户能收几百上千斤柿子。大家把这些摘回来的柿子晒成柿桃、柿饼、柿皮,剩下的做柿子酒。

乡村人做柿子酒,一般都是采用古法。拍碎柿子多用的是木锤或棒槌,没人用铁锤或斧头,更没人挑到粮食加工厂去粉碎,因为怕变味,酿出来的酒不正宗。发酵一般用酒曲,也有用引酵发酵的。引酵是发面用的酵子。先把苞谷糝搁在锅里搅熟,晾凉后,把酵子捣碎,放进去搅匀,大半天就发酵了。这时候,把发酵后的引酵拌入拍碎的柿子里,等待柿子慢慢发酵。

柿子发酵后,可以隔一段时间,再兑一些拍碎的柿子,直到把木桶或池子装到七八分,待充分发酵后,就可烤酒了。拍碎的柿子不可装得太满,太满酒水容易流出,造成浪费。

每逢秋叶飘零时,柿子酒的香味在各村随风飘荡,让人馋涎欲滴。对于整日劳作的农人来说,这是一年中难得的幸福时光。

乡村人爱酒是深入骨髓的,记得小时候,每家每户生活很苦,有时候甚至吃了上顿没下顿,但父辈们都酷爱喝酒,省下



村里飘香

柿子酒

周宗华

故乡风物

粮食也要酿酒。在他们看来,家里可以没有粮食吃,但不可以没有酒;家人可以没有新衣服穿,但不可以没有装酒的坛坛罐罐。即便没有下酒菜,乡亲们也要围坐在一起整几盅,他们隔三差五地在一起边喝酒边拍古今儿,夜晚听江湖艺人说书、拉胡琴、唱曲……

家乡有户杨姓人家,由于父辈太爱喝酒,以至于把所有孩子的乳名都取成带酒字的,如酒盅子、酒钵子、酒勺子等等,他一年四季不断酒,来客吃饭没有不醉的。

我的父亲和兄长们也爱酒,母亲茶饭好,经常有左邻右舍和过路人来家中做客。席间食客们高谈阔论、猜拳行令,热闹非凡,一顿饭吃好几个小时才尽兴。为此,家中墙角旮旯里常搁些坛坛罐罐,里面装的一般是酒或腌菜。一来客,大人们便从里边舀出酒来,端到席上待客。孩子们很好奇,不知道酒是何物,又是啥味道,趁大人们上坡干活之际,拿来缸子伸到罐罐里,舀半缸出来,你一口,我一口,喝了个干净,结果不一会儿,一个个都头重脚轻,歪倒在场院里,不省人事……这可让从地里干罢活收工回家的大人们吓得不敢,赶紧想法让孩子们醒酒。

自然界每个物种都会经历兴盛,也会走向衰落。上世纪八十年代的老柿子树,几乎都枯死殆尽。现在,有些人家在地里种植甜柿子。今秋,甜柿子硕果满枝,非常诱人。于是,喜欢酿酒的人家又重操旧业,开始做起了柿子酒。

由于大家对甜柿子的习性不十分了解,目前还在试验阶段,至于最终能不能烤出好酒还不敢说。不过,大家对此已经充满期待。而且,城里的亲戚也给他们打招呼了,说到时候一定要给他们留一壶好酒,过年喝。